



Propuesta didáctica

ELEGIMOS ACTUAR CONTRA EL
DESPERDICIO
ALIMENTARIO



Durante la Semana Europea de la Prevención de Residuos,
elige hablar sobre el desperdicio de alimentos.

ÍNDICE

1. EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Un problema de dimensiones alarmantes

1.1 ¿Qué es el desperdicio alimentario?

2. LAS DISTINTAS DIMENSIONES DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

2.1 Las cifras del desperdicio alimentario

2.2 Implicaciones sociales, medioambientales y económicas del desperdicio alimentario

2.3 El desperdicio alimentario en la cadena de suministro y producción

3. EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN NUESTRO HOGAR

3.1 La solución, en nuestras manos

3.2 El cómo y el porqué del desperdicio en casa

3.3 Pasamos a la acción

4. Y LA ESCUELA, ¿CÓMO PUEDE IMPLICARSE?

ELIGE BUENO, ELIGE SANO



El proyecto educativo Elige Bueno, Elige Sano tiene como objetivo promover una alimentación saludable trabajando bajo el enfoque responsable. Así, el alumnado toma conciencia del impacto que tienen los productos que consumimos no sólo en nuestra salud, sino también en el medio ambiente y en la sociedad.

La educación en la alimentación sana y sostenible conlleva indiscutiblemente el abordaje de un problema que afecta a estas esferas: **EL DESPERDICIO ALIMENTARIO**.

El desperdicio alimentario hace referencia a **aquellos alimentos seguros y nutritivos para el consumo humano que son rechazados a lo largo de la cadena de suministro alimentario, desde la producción hasta el consumidor final**.

I. EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Un problema de dimensiones alarmantes



Europa tira 89 millones de toneladas anuales de restos alimenticios.



En los hogares españoles, se tiran un 18% de los alimentos que se compran. ⁽¹⁾



En Cataluña se ha calculado que tiramos unos 35 kg de comida por persona / año. ⁽²⁾

Una realidad con enormes implicaciones sociales, económicas y medioambientales a las que, desde de Caprabo y a través del proyecto educativo Elige bueno, Elige sano, queremos dar respuesta.

En Caprabo creemos que la solución empieza por la educación como herramienta de concienciación y cambio y, por ello, hemos desarrollado esta guía didáctica centrada en el desperdicio alimentario.

A través de esta propuesta didáctica, tu alumnado:



Conocerá qué es y comprenderá la dimensión del desperdicio alimentario.



Analizará y reflexionará sobre la presencia del desperdicio en toda la cadena alimentaria.



Recibirá herramientas para poder actuar contra el desperdicio alimentario en tanto que son ciudadanos y ciudadanas, es decir, como futuros consumidores y consumidoras.

Un contenido curricular...

Que encaja en las asignaturas de ciencias sociales y medio, economía, y valores éticos y ciudadanos, pues promueve competencias como:



Formarse un criterio propio sobre los problemas sociales y medioambientales relevantes.



Desarrollar un pensamiento crítico.



Implicarse y comprometerse a la hora de buscar soluciones.

Metodología

Se plantea un recorrido de actividades basadas en la reflexión-acción, dando a los niños y niñas un papel activo y participativo para adquirir un aprendizaje significativo.

A través de su experiencia individual y grupal deberán consensuar definiciones, compartir experiencias, analizar situaciones, e identificar retos para pasar a la acción.



¡Ha llegado la hora de luchar contra el desperdicio alimentario!

1.1 ¿QUÉ ES EL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

Objetivo

Consensuar una definición del desperdicio alimentario.

Dinámica

Realizad una breve introducción a la temática promoviendo la participación activa del alumnado.

Se trata de encontrar y consensuar una definición sobre lo que entendemos por desperdicio alimentario. Podéis partir de las siguientes preguntas:

- ¿Alguien ha oído hablar acerca del desperdicio alimentario?
- ¿Podrías decirme qué es el desperdicio alimentario?
- ¿Cuándo tiene lugar?

Se propone agrupar todos los matices para consensuar una definición comprensible para todos, en línea con la oficial según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO):



El desperdicio de alimentos hace referencia a aquellos alimentos seguros y nutritivos para el consumo humano que son rechazados y perdidos a lo largo de la cadena de suministro alimentario, desde la producción inicial hasta el consumo final en los hogares.

En el momento de la construcción de la definición, es importante analizar sus elementos:



Alimentos seguros y nutritivos: Ponemos énfasis en por qué los alimentos son aptos para ser ingeridos.

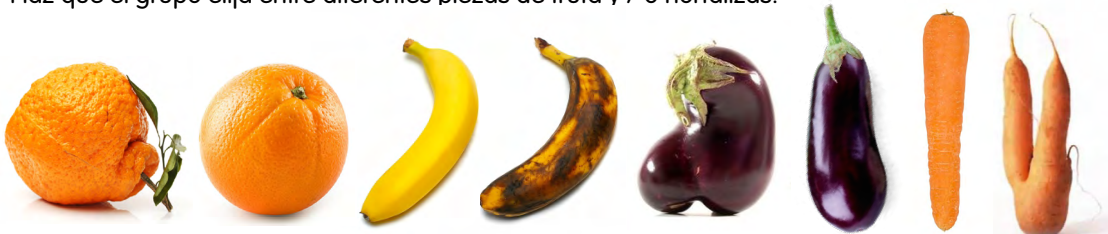


Rechazados o perdidos: Planteamos al grupo por qué pueden ser rechazados ciertos alimentos si son seguros y nutritivos. No saber qué cocinar con ellos o no escogerlos por su aspecto son dos realidades que incrementan las cifras del desperdicio alimentario.

ACTIVIDAD FLASH

¿POR QUÉ ME ELIGES?

Haz que el grupo elija entre diferentes piezas de fruta y / o hortalizas.



Después, hablad sobre el hecho de que muchos de estos alimentos no llegan ni a la tienda.

Es muy importante dar valor a los alimentos, independientemente de su aspecto.



Toda la cadena de suministro: Como veremos más adelante, el desperdicio se puede producir en toda la cadena alimentaria, desde la producción inicial al consumidor final.

2. 2. LAS DIFERENTES DIMENSIONES DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

2.1 LAS CIFRAS DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Objetivo

Conocer la magnitud del problema del desperdicio alimentario, empezando por su cuantificación.

Dinámica

Se propone guiar la cuantificación del problema del desperdicio a través de la realización de preguntas al grupo.

- ¿Alguien podría decirme aproximadamente la cantidad de alimentos que se tiran en Europa y América del Norte cada año?

89 millones de toneladas.⁽¹⁾

Anima a los alumnos a responder y aproxímalos a la cifra correcta a través del juego "más / menos" para hacerlo más lúdico.

Se puede trabajar con la cifra aproximada en España.

7,7 millones de toneladas.⁽¹⁾

- ¿Qué volumen de desperdicio creéis que se produce en Cataluña por persona / año?

35 kg por persona / año.⁽²⁾

Deja margen a la respuesta del alumnado, jugando a "más-menos" hasta llegar a la cifra correcta.

Se puede trabajar con la cifra aproximada en España.

76 kg por persona / año.⁽¹⁾

ACTIVIDAD FLASH

IMPRESIONANTE

Es importante poder buscar un símil o una comparativa para entender esta enorme cifra.



Es el peso de casi 18 millones de elefantes.

Un elefante pesa aproximadamente 5 toneladas.



Es el peso de casi 390 cruceros.

El crucero más grande del mundo pesa 227.000 toneladas.

Realizad vuestras propias comparativas.

Llegarán a una clara conclusión: es una cantidad vergonzosa.

2.2 IMPLICACIONES SOCIALES, MEDIOAMBIENTALES, Y ECONÓMICAS DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Objetivo

El alumnado ha cuantificado el problema del desperdicio de alimentos. Es hora de impulsar la verdadera concienciación sobre las diferentes implicaciones de este hecho.

Dinámica

Se propone responder mediante el debate guiado a la cuestión:

¿Qué supone social, económica y medioambientalmente que haya desperdicio de alimentos?

SOSTENIBILIDAD: Triple dimensión

Es importante conocer y tratar la sostenibilidad desde su triple dimensión: social, económica y medioambiental. A continuación, detallamos las diferentes definiciones que nos ayudarán a entender las implicaciones a todos los niveles del problema del desperdicio.

Cuando hablamos de SOSTENIBILIDAD nos referimos a la creación de un modelo de desarrollo que:

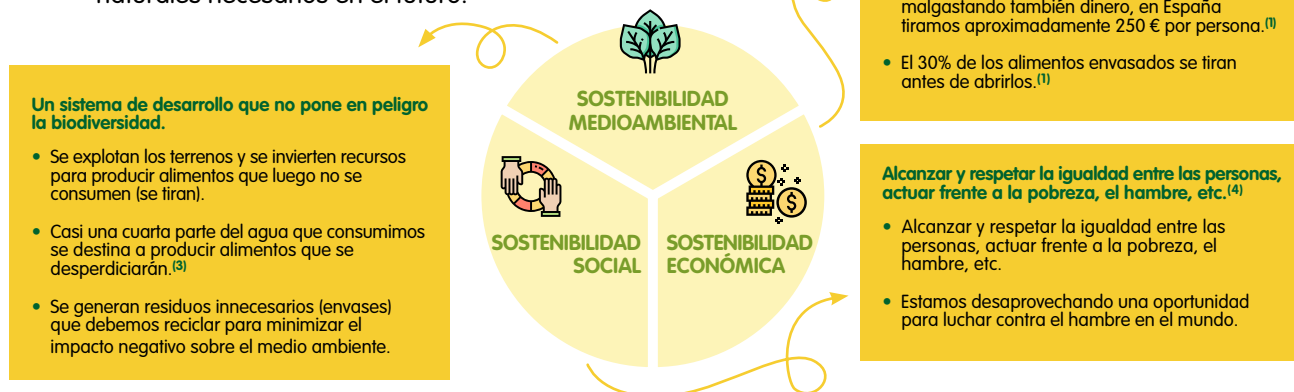


Permita la satisfacción de las necesidades actuales (del presente).

Sin poner en riesgo las necesidades de las futuras generaciones.

Se trata de encontrar un equilibrio entre lo que necesitamos hoy y lo que se necesitará mañana.

Por lo tanto, con respecto a la alimentación, se trata de fabricar y producir sin exceso, y garantizando que podremos continuar disponiendo de los recursos naturales necesarios en el futuro.



Para hacer surgir por parte del alumnado las reflexiones se propone reproducir el esquema anterior en la pizarra y completarlo entre todos y todas.

Para vuestro apoyo, encontrad algunas ideas y datos de referencia con los que podéis animar al alumnado a debatir en grupo. En el interior encontraréis una breve definición sobre cada una de las áreas de la sostenibilidad, y en los laterales varias implicaciones.

ACTIVIDAD FLASH

Como resumen e introducción del siguiente apartado, se recomienda visualizar el vídeo "Luchamos contra el desperdicio alimentario" del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Cataluña.

<https://www.youtube.com/watch?v=hZDiraZlnPY>

2.3 EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO Y PRODUCCIÓN

El 40% de todo el alimento que se tira a la basura proviene del consumo en el hogar ¹, pero es importante que el alumnado comprenda que no sólo en casa se desperdicia alimento, sino que este desperdicio se produce en toda la cadena de suministro y producción.





Objetivo

Identificar los momentos en que se produce desperdicio alimentario durante la cadena de suministro alimentario y encontrar posibles soluciones.

Dinámica

Se propone trabajar la cadena del desperdicio a través del juego "El camino de los alimentos".

Identificaremos:

-  Las diferentes fases de la cadena de suministro alimentario: las diferentes etapas por las que pasa un alimento desde su origen hasta nuestro hogar.
-  Cómo se puede dar el desperdicio en cada una de las diferentes fases y los motivos.
-  Qué implicaciones de las antes mencionadas se derivan.
-  ¿Qué podemos hacer para solucionarlo?



En este apartado se propone abordar el desperdicio hasta la fase de la compra. En el punto siguiente profundizaremos en este aspecto (desde la compra al consumo), ya que es donde tus alumnos y alumnas pueden incidir en mayor medida.

El camino de los alimentos

Para el desarrollo de esta actividad se propone elegir dos / tres alimentos conocidos por el alumnado. Además de fruta / hortaliza, se recomienda elegir algún alimento procesado / envasado para ver todas las fases y medidas para reducir el desperdicio alimentario.

1. Escoged dos / tres alimentos entre todos y todas:

"Una manzana" y "un bote de salsa de tomate".

2. Definid las diferentes etapas por las que pasan los alimentos:

Desde su origen hasta que llega a nuestra mesa.

Podéis agrupar las fases en: ⁽⁵⁾





SECTOR PRIMARIO

- Actividad económica que se dedica a la obtención de recursos de la naturaleza. Lo forman la agricultura, ganadería y pesca.
- En este sector el reto es minimizar la materia prima desperdiciada, ya sea por exceso de producción, imposibilidad de venta o cualquier otra razón.



TRANSPORTE / ALMACENAMIENTO

- Actividad del sector terciario basada en el desplazamiento de productos.
- Los avances técnicos han repercutido en una mayor rapidez, capacidad, seguridad.
- Optimizar el transporte y almacenamiento de los alimentos ayuda a reducir el desperdicio producido, por ejemplo, por causas como romper la cadena de frío.



FABRICACIÓN

- Fase de transformación de las materias primas que se obtienen del sector primario.
- En relación al desperdicio alimentario, este sector es crítico, ya que se emplea gran cantidad de alimentos diferentes para obtener los productos finales, además de grandes cantidades de energía de las que debe hacerse un buen uso.



DISTRIBUCIÓN

- La distribución se encarga de hacer llegar físicamente el producto al consumidor.
- Las estrategias individuales de los comercios para evitar el desperdicio son muy importantes: venta de alimentos próxima a su fecha de caducidad / consumo preferente de oferta, la donación de alimentos a entidades sociales, etc.

Ver el programa de microdonaciones de Caprabo: www.microdonacionscaprabo.cat

- El comercio de proximidad minimiza el riesgo de pérdidas durante el transporte y distribución.



CONSUMIDOR

- Los/las consumidores/as juegan un papel muy importante en la cadena de valor, ya que la mayor parte del desperdicio alimentario se genera en los hogares españoles. Esto representa un 42% del total del desperdicio generado.

3. Organizad cuatro grupos diferentes en clase

Cada uno trabajará una fase.

4. Se propone responder cuestiones como

- a. ¿Qué sucede en esta etapa?
- b. ¿Qué personas están implicadas?
- c. ¿Se produce desperdicio alimentario en esta etapa?
- d. ¿Cómo y por qué?
- e. ¿Qué implicaciones sociales, económicas y medioambientales se producen?
- f. ¿Qué podemos hacer para evitar este desperdicio?

5. Cada grupo presentará su trabajo al resto de compañeros/as

Cuando hayan presentado todos los grupos, tendremos una imagen global del desperdicio alimentario.

ACTIVIDAD FLASH

Se recomienda visualizar el video "Más alimento, menos desperdicio" del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de España, ya que es un recurso que muestra diferentes soluciones al problema del desperdicio en diferentes fases de la cadena de suministro.

<https://www.youtube.com/watch?v=10rLMuVo1hQ>

3. EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN NUESTRO HOGAR

Hemos visto y analizado la cadena alimentaria desde la producción hasta la venta. Como ciudadanos y consumidores, ha llegado la hora de detenernos en el proceso de compra y consumo, ya que son las áreas donde más directamente podemos actuar contra el desperdicio alimentario.

Es importante que tu alumnado comprenda que, a pesar de hablar del despilfarro en toda la cadena alimentaria, casi la mitad del desperdicio actual se produce en los hogares.

Lógicamente, nuestro comportamiento como consumidores/as incide mucho en esta realidad.

Con el fin de promover cambios positivos, proponemos una primera actividad para tomar conciencia de todo el desperdicio que está en nuestras manos reducir, seguido de un par de actividades para llegar, con la participación activa del grupo, a identificar buenas prácticas.

3.1 LA SOLUCIÓN: EN NUESTRAS MANOS

Objetivo

Aumentar la conciencia del alumnado sobre el desperdicio alimentario generado en los hogares.

Dinámica

Es importante detenernos a destacar que, como consumidores y consumidoras, nuestra responsabilidad comienza en el momento de la compra.

- ¿Cuánto podemos hacer para reducir el desperdicio de alimentos?

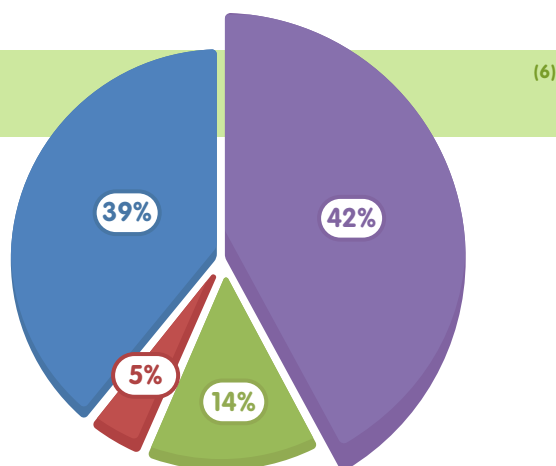
A través de la actividad "El pastel del despilfarro", el alumnado se dará cuenta de la responsabilidad de todos y todas en este hecho.

ACTIVIDAD

EL PASTEL DEL DESPERDICIO

1. Dibuja en la pizarra un pastel como este:

Hogares
Cosecha y/o fabricación
Restaurantes
Transporte y distribución (tiendas)



2. Presenta tres de los cuatro actores / fases que tienen que ver con esta realidad, como si estuvierais repartiendo un botín. Marca los porcentajes de cada uno:

De este pastel la "Cosecha y/o fabricación" se lleva el 39%. El señor "Transporte y distribución (Tiendas)" tiene el 5%, y los "Restaurantes" consiguen un 14% ...

3. Se propone responder cuestiones como:

- ¿Cuánto suman los porcentajes de estos tres protagonistas del desperdicio? **58%**
- ¿Cuánto queda para repartir? **42%, casi la mitad**
- ¿Dónde cree que se da este 42% del desperdicio? **En nuestros hogares**

4. Haz énfasis en el cuarto protagonista: los hogares

- Casi la mitad del desperdicio alimentario (42%) se da en nuestras casas.
- ¿Creéis que, como ciudadanos y consumidores, podemos actuar contra el desperdicio alimentario?
- ¿No sentís que podemos hacer mucho, y que es nuestra responsabilidad?

¡Pronto pensaremos en soluciones entre todos y todas! Pero antes, debemos conocer cómo y por qué se da este desperdicio en casa.

3.2 EL CÓMO Y EL PORQUÉ DEL DESPERDICIO EN CASA

Objetivo

Aumentar la conciencia respecto al papel activo de todos y todas en la reducción del desperdicio alimentario, en tanto que somos consumidores/as.

Dinámica

El alumnado ha comprendido que la actuación de los y las ciudadanas es clave para el objetivo de reducir el desperdicio de alimentos. Ahora, analizarán los momentos clave para actuar contra este problema desde la prevención y el aprovechamiento.

Se puede hablar de tres momentos importantes en cuanto a la prevención del desperdicio en los hogares:



Previo a la compra



Durante la compra



Durante la fase de consumo y postconsumo

1. Se recomienda trabajar en pequeños grupos, asignando a cada uno un momento diferente sobre el que reflexionar.

2. Resuelve las dudas respecto a lo que representa cada momento y plantea diferentes preguntas al grupo:



PREVIO A LA COMPRA

Nos encontramos en el momento previo de la compra, aún en nuestra casa. ¿Qué creéis que podríais hacer para evitar el posible desperdicio de alimentos? Por ejemplo, podría ser útil revisar de qué alimentos disponemos y, por tanto, que no hay que comprar todavía. ¿Qué más podemos hacer para prepararnos?



DURANTE LA COMPRA

Nos encontramos en la tienda. Vamos a comprar el alimento necesario de la semana. ¿Qué podemos hacer para minimizar el desperdicio de alimentos? Si sabemos qué comeremos, podemos comprar lo que necesitaremos, de otra forma es posible que compremos de más, ¿verdad? ¿Qué otras acciones pueden evitar el desperdicio?






DURANTE LA FASE DE CONSUMO Y POSTCONSUMO

Llego a casa con la compra. ¿Cómo almacenamos los alimentos tiene importancia? Y antes de cocinar, ¿qué puedo hacer para evitar desperdiciar alimentos? Pensad qué más podemos hacer para marcar la diferencia.

3. Dejad que el grupo razone y defina todas aquellas conductas posibles.

Podéis animarlos a buscar por Internet pasados unos minutos para completar sus ideas, o guiar al alumnado hasta identificar los diferentes actos que inciden notablemente en la existencia y perseverancia del desperdicio alimentario.

A continuación, tenéis una recopilación:

 Previo a la compra	 Durante la compra	 Durante la fase de consumo y postconsumo
<ul style="list-style-type: none">• Planificar el menú.• Hacer una revisión del alimento que disponemos antes de comprar.• Hacer una lista de la compra.	<ul style="list-style-type: none">• Llevar la lista de la compra.• No ir a comprar con hambre.• Fijarse en la fecha de consumo preferente y de caducidad.	<ul style="list-style-type: none">• Almacenamiento correcto en la nevera y la despensa.• Cálculo de raciones en el momento de cocinar.• Creación de recetas de cocina con excedentes (Cocina de aprovechamiento).• Congelar.

ACTIVIDAD FLASH

¡EN EL HOGAR 0 DESPERDICIO!

Se recomienda visualizar el vídeo "**Decálogo contra el desperdicio alimentario**" del "Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación" y el "Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente". Este recurso ofrece 10 consejos vinculados al desperdicio de alimentos que se produce en los hogares, para que se minimice.

<https://www.youtube.com/watch?v=ulKE8SkBp-o>

3.3 PASAMOS A LA ACCIÓN

Ya hemos introducido los momentos clave para actuar contra el desperdicio alimentario.
¡Pasamos a la acción creando soluciones innovadoras!

Objetivo

Definir pautas, consejos y acciones a desarrollar de forma individual para reducir el desperdicio de alimentos.

Dinámica

Ha llegado el momento de pasar a la acción y por eso queremos jugar con la imaginación y capacidad creativa de tu alumnado.

El objetivo, definir una serie de acciones concretas a llevar a cabo en nuestros hogares que nos permitan disminuir el desperdicio alimentario que generamos y que se comprometan a llevar a cabo al menos una acción en sus casas.

Para ello, partiremos del listado creado por el alumnado en la anterior actividad (puede ser similar a la recopilación anterior o contener más ideas). Animad al grupo a trabajar en parejas y:

1. Elegir uno de los momentos / conductas que facilitan minimizar el desperdicio de alimentos

Por ejemplo: "Planificar el menú" o "Cocina de aprovechamiento".

2. El prototipo

Cuando todos y todas hayan escogido una idea, se trata de crear un prototipo de invento que nos ayude a mejorar o desarrollar este acto para organizar nuestro menú, comprar, almacenar o cocinar de forma responsable.



Por ejemplo: Escogemos "planificar el menú". Podemos llegar a la idea de que sería útil crear un imán para la nevera con formato de menú semanal para tenerlo accesible durante la semana. Lo que tendríais que hacer es pensar en cómo debe ser, por qué, qué partes debe tener, si queréis que se conecte al móvil / internet, etc. y plasmarlo en un dibujo.



¿Qué es un prototipo?

Un primer esbozo, una idea inicial de cómo sería su invento o idea.

Para facilitar la tarea del alumnado, podéis proponer los siguientes pasos:



Para escoger el tema que más les motive: ¿Por qué se da desperdicio si no se realiza esta acción? ¿Por qué evitamos desperdiciar alimentos si realizamos esta acción o seguimos este consejo?



Generación de ideas: ¿Qué podemos hacer para facilitar que todo el mundo lo lleve a cabo? Se trata de generar muchas ideas.



Selección de la idea para el prototipo: De todas las ideas que hemos tenido, elegimos los elementos que más nos gustan porque nos parecen más útiles.



Dibujo / construcción del prototipo: Plasmar nuestra idea pensando en los detalles del invento (forma, color, apartados, materiales, funciones, etc.).

A continuación, facilitamos unas ideas para poder inspirar tu alumnado:



Para el aprovechamiento máximo, se recomienda compartir las ideas generadas con el grupo y analizar las ventajas de estas.

Consultad la página web www.somgentdeprofit.cat de la Agencia de Residuos de Cataluña.

En esta encontraréis herramientas para inspiraros y para compartir con la familia: desde calculadora de raciones hasta recetas de aprovechamiento.

Es fabuloso que el alumnado lleve a cabo estas acciones en su casa.

Pasadas unas semanas, se puede retomar el tema y averiguar cómo están funcionando en casa los prototipos.

¿Ha sido difícil llevarlo a cabo? ¿Os han ayudado los padres y las madres? ¿Qué te dijeron cuando propusiste la idea en casa? ¿Ha funcionado? ¿Desperdiciáis menos alimentos que antes? ¿Pondréis en marcha alguna otra medida contra el desperdicio de alimentos?

4. Y LA ESCUELA, ¿CÓMO PUEDE IMPLICARSE?

Hemos visto que el desperdicio alimentario se da en toda la cadena de suministro, desde el origen del alimento hasta su consumo en nuestros hogares... ¡o en la escuela!

Las escuelas somos actores clave a la hora de controlar y minimizar el desperdicio, porque también somos consumidores y podemos aplicarnos las mismas recomendaciones para el momento previo a la compra, durante la compra y posterior a la misma, reduciendo así las cifras y el impacto del desperdicio alimentario.



Cada día miles de niños y niñas comen en nuestros centros.
¡Sumémonos activamente a la lucha contra el desperdicio alimentario!

¿Qué podemos hacer?

A continuación, te detallamos una serie de consejos y pautas de utilidad ⁽⁷⁾. ¡Te animamos a compartirla con las personas responsables en tu centro y a impulsar mejoras que afectan a todo el mundo!

¡CONTAMOS CONTIGO Y CON TU CENTRO!



Revisar vuestros procedimientos en relación con la alimentación y analizarlos con gafas de consumidor responsable.



Si tenéis contratado un servicio de comidas externo, preguntadle sobre las medidas que ha puesto en marcha para minimizar el desperdicio alimentario.



Si gestionáis internamente el comedor, revisad los momentos "precompra", "durante la compra" y "consumo y postconsumo" para evitar o modificar malas prácticas o introducir nuevas.



Dejar un tiempo de juego / ocio en el patio previamente a la entrada al comedor.

- Un estudio realizado en 151 escuelas por la Universidad de Illinois demostró que los niños que salían al recreo antes de comer malgastaban menos comida que los que comían antes del recreo, reduciendo los desperdicios en un 30%.



Facilitar un tiempo suficiente para comer.

- Se ha demostrado que alargar el tiempo de comida sólo en 10 minutos reduce el desperdicio en 1/3 de la cantidad del plato.



Permitir a los niños elegir la ración que quieren comerse, respetando su sensación de saciedad.

- De esta manera, el niño come la cantidad que necesita y no se desperdician raciones si estas son demasiado grandes.



Hacer partícipes a los niños en la elección de semanas temáticas destacando culturas alimentarias de diferentes países.



Utilizar estrategias creativas.

- Las mismas pueden ser colocación de los platos, colores, etc. Esto facilita el aumento de elecciones saludables.



Poner en marcha estrategias de reutilización de alimentos en otras actividades de la escuela.

- Algunos ejemplos son utilizar los excedentes de alimentos para proyectos de cocina en el aula.



Establecer contacto con agricultores de la zona o bien crear espacios en el patio para proyectos de compostaje para abonar los huertos.



Establecer contacto con bancos de alimentos de la zona.



Como agente educativo, poner en marcha una serie de acciones que logren concienciar e implicar a las familias en esta lucha (creación de campañas por parte de los alumnos, difusión de información y artículos en la página web del colegio, charlas educativas y formativas a padres y madres, mensajes de concienciación con la entrega de menús, etc.).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ① Memoria "Estrategia más alimento, menos desperdicio" 2013. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/estrategia-mas-alimento-menos-desperdicio/Libro%20estrategia%20desperdicio_baja_tcm30-78789.pdf
- ② Guía "Un consumo responsable de los alimentos" 2011. Universidad Autónoma y Agencia Catalana de Residuos.
https://www.ucm.es/data/cont/docs/3-2019-04-09-3-2016-07-08-guia_consum_responsable_ES.pdf
- ③ Artículo "La huella hídrica del desperdicio de alimentos: ¿estamos tirando el agua a la basura?" Es Agua. El Valor de la huella hídrica.
<http://www.esagua.es/huella-hidrica-del-desperdicio-de-alimentos-agua-basura/>
- ④ Artículo "El hambre en el mundo actual y sus causas" Ayuda en Acción.
<https://ayudaenaccion.org/ong/blog/ayuda-humanitaria/hambre-en-el-mundo/>
- ⑤ Página web "Alimentación sin desperdicio". AECOC.
<https://www.alimentacionsindesperdicio.com/cadena-de-valor/>
- ⑥ Guía "GUÍA PRÁCTICA PARA EL CONSUMIDOR: CÓMO REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO. Buen Aprovecho." Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
https://www.menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/guia_consumidor_2014.pdf
- ⑦ Artículo "Desperdicios: no tires alimentos a la basura". DKV.
<https://quierocuidarme.dkvsalud.es/alimentacion/desperdicios-no-tires-alimentos-la-basura#colegio>